
	MANAGEMENT DE LA QUALITE		FTC-270061-vers1
	FICHE TECHNIQUE COOKIES TOUT CHOCO 150g		Site : Ensisheim
	Edition : 15/05/2024	Révision : /	Page : Page 1 sur 6

REFERENCE / REFERENCE	CODE NOMENCLATURE DOUANIERE / CUSTOM CODE	MARQUE / BRAND
270061	19 059 045	

Produit / Product

Visuel produit* / Visual product *




*photo non contractuelle / * Non-binding picture

Composition / Composition

Biscuits aux pépites de chocolat noir (13,8%) et au cacao (2%)
Ingrédients : farine de blé (**gluten**) (UE), sucre (UE/Non UE), beurre (**lait**), crème de **noisette**, **œufs**, pâte de cacao, **noix**, poudre d'**amandes**, cacao, arôme naturel de vanille, poudre à lever : carbonate acide de sodium ; sel, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol. Peut contenir des traces **soja**, **arachide**, **sésame**, **lupin**, **moutarde** et d'autres **fruits à coque**.

Rédigé par :	Vérifié par :	Approuvé par :
Emilie MONCHAL	Ellora GANGLOFF	Ellora GANGLOFF


	MANAGEMENT DE LA QUALITE		FTC-270061-vers1	
	FICHE TECHNIQUE COOKIES TOUT CHOCO 150g			Site : Ensisheim
	Edition : 15/05/2024	Révision : /	Page : Page 2 sur 6	

*Cookies with dark chocolate chips (13,8%) and cocoa (2%):
 Ingredients: wheat flour (**gluten**) (EU), sugar (EU/Not EU), butter (**milk**), **hazelnut** cream, **eggs**, cocoa paste, **walnuts**, **almond** powder, cocoa, natural vanilla flavour, raising agent : sodium hydrogen carbonate; salt, cocoa butter, emulsifier: sunflower lecithin.
 May contain traces of **soya**, **peanut**, **sesame**, **lupin**, **mustard** and other **nuts**.*

Valeurs nutritionnelles / Nutrition facts

Valeurs nutritionnelles pour 100g Nutritional values per 100g	
Energie <i>Energy</i>	1970kJ / 468kcal
Matières grasses <i>Fat materials</i>	28.3g
dont acides gras saturés <i>of which saturates</i>	12.3g
Glucides <i>Carbohydrates</i>	46.7g
dont sucres <i>of which sugar</i>	25.4g
Protéines <i>Protein</i>	8.1g
Sel <i>Salt</i>	0.453g


Rédigé par :	Vérifié par :	Approuvé par :
Emilie MONCHAL	Ellora GANGLOFF	Ellora GANGLOFF

	MANAGEMENT DE LA QUALITE		FTC-270061-vers1	
	FICHE TECHNIQUE COOKIES TOUT CHOCO 150g		Site : Ensisheim	
	Edition : 15/05/2024	Révision : /	Page : Page 3 sur 6	

Allergènes / Allergens

	<u>Présent dans les ingrédients / Present in the ingredient</u>		<u>Présent sur la même ligne de fabrication / Present in the production line</u>		<u>Présent sur le site de production / Present in the production site</u>		<u>Contamination croisée à mentionner sur l'emballage / Cross contamination to mentioned</u>	
	OUI/YES	NON/NO	OUI/YES	NON/NO	OUI/YES	NON/NO	OUI/YES	NON/NO
1. Gluten <i>Gluten</i>	X		X		X			X
2. Crustacés <i>Shellfish</i>		X		X		X		X
3. Œufs <i>Egg</i>	X		X		X			X
4. Poisson <i>Fish</i>		X		X		X		X
5. Arachides <i>Peanut</i>		X		X	X		X	
6. Soja <i>Soya</i>		X	X		X		X	
7. Lait <i>Milk</i>	X		X		X			X
8. Fruits à coque / Nuts	X		X		X		X	
9. Céleri <i>Celery</i>		X		X		X		X
10. Moutarde <i>Mustard</i>		X	X		X		X	
11. Sésame <i>Sesame</i>		X		X	X		X	
12. Sulfites <i>Sulfite: ...mg/kg</i>		X		X		X		X
13. Lupin <i>Lupin</i>		X		X	X		X	
14. Mollusques <i>Mollusc</i>		X		X		X		X

Rédigé par :	Vérifié par :	Approuvé par :
Emilie MONCHAL	Ellora GANGLOFF	Ellora GANGLOFF

	MANAGEMENT DE LA QUALITE		FTC-270061-vers1
	FICHE TECHNIQUE COOKIES TOUT CHOCO 150g		Site : Ensisheim
	Edition : 15/05/2024	Révision : /	Page : Page 4 sur 6

OGM / GMO

L'entreprise atteste que ce produit ne contient pas de matières premières issues d'organisme génétiquement modifié.

Ce produit respecte la réglementation **CE 1829/2009** qui encadre spécifiquement les OGM destinés à l'alimentation ou pouvant entrer dans la composition des produits alimentaires. Et le règlement **CE 1830/2003** concernant la traçabilité et l'étiquetage des OGM.

The company certifies that this product doesn't contain any raw material from a genetically modified organism (GMO)

This product complies with EC Regulation 1829/2009 which specifically regulates GMOs intended for food or which may be used in the composition of food products. And EC regulation 1830/2003 on the traceability and labelling of GMOs.

Ionisation / Ionization


L'entreprise atteste que ce produit ne contient pas de matières premières ayant subi des traitements par ionisation.

Les process n'utilisent aucun traitement ionisant sur les produits.

The company certifies that this product does not contain any ionized raw material.

Processes do not use ionizing treatments on products.

Rédigé par :	Vérifié par :	Approuvé par :
Emilie MONCHAL	Ellora GANGLOFF	Ellora GANGLOFF

	MANAGEMENT DE LA QUALITE		FTC-270061-vers1
	FICHE TECHNIQUE COOKIES TOUT CHOCO 150g		Site : Ensisheim
	Edition : 15/05/2024	Révision : /	Page : Page 5 sur 6

Logistique / Logistic

ARTICLE / PRODUCT	CARTON / BOX	PALETTE / PALLET
3279130923573	3279130951033	3279130932520


Type de carton : DISPLAY JAUNE PETIT PCB : 30

	UVC / PRODUCT	CARTON / BOX	PALETTE / PALLET
Longueur*largeur*hauteur (mm) <i>Length*Width*Height (mm)</i>	152*67*200	590*390*200	1200*800*1750
POIDS NET (Kg) <i>Net weight (kg)</i>	0.150	4.500	144
POIDS BRUT (Kg) <i>Gross weight (kg)</i>	0.160	5.3	185
NOMBRE PAR COUCHE <i>Number per layer</i>	120	4	⊗
NOMBRE COUCHES <i>Number of layers</i>	⊗	⊗	8
NOMBRE PAR PALETTE <i>Number per pallet</i>	960	32	⊗

DDM / BBE

DDM / BBE		DDM A RECEPTION / BBE UN RECEPTION	
365	Jours / Days	182	Jours / Days

Rédigé par : Emilie MONCHAL	Vérifié par : Ellora GANGLOFF	Approuvé par : Ellora GANGLOFF
--------------------------------	----------------------------------	-----------------------------------

	MANAGEMENT DE LA QUALITE		FTC-270061-vers1	
	FICHE TECHNIQUE COOKIES TOUT CHOCO 150g			Site : Ensisheim
	Edition : 15/05/2024	Révision : /	Page : Page 6 sur 6	

Conditions de conservation après ouverture / *Storage condition after opening*

Avant ouverture : Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Après ouverture : bien refermer le sachet.

Before opening: Keep dry, away from heat and humidity. After opening: close the bag.

Organoleptiques / *Organoleptic*

Aspect et Texture : Croquant

Couleur : Marron

Odeur et goût : Pépite de chocolat noir et cacao

Appearance and Texture: *Crispy*

Colour : *Brown*

Smell and taste: *dark Chocolate chip and cocoa*

Plan de contrôle / *Control plan*

Un plan de contrôle périodique a été établi et reprend les types d'analyses suivantes :

- Microbiologique : Critère microbiologique applicable depuis 2015 – 7.2 Pâtisserie cuite
- Contaminants : pesticides, métaux lourds, OGM, ...
- Authenticité

A periodic monitoring plan has been developed and includes the following types of analyses:

- *Microbiology: Microbiological criterion applicable since 2015 - 7.2 Cooked pastry*
- *Contaminants: pesticides, heavy metals, GMO, ...*
- *Authenticity*

Rédigé par :	Vérifié par :	Approuvé par :
Emilie MONCHAL	Ellora GANGLOFF	Ellora GANGLOFF